47e Année. — N° 2. 12 Janvier 1930

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Vers un Statut de l'alcool « sans fissure » ; — Il faut relever notre tarif douanier des vins ; — A quand la publication des déclarations de récolte ? 29
N°. — Production et mouvement des alcools (Novembre 1929) 32
Dr Fonzes-Diacon. — Le vin anormal 33
Ch. Bertin. — Remise en fermentation des vins restés doux 35
Baron de Boixo & L. Degrully. — Mutage aux alcools de vin ou d'industrie ? .. 38
Gustave Coste. — L'exagération du prix des vins au détail 42
Ravel. — Les coopératives vinicoles et la réforme de la taxe sur le chiffre d'affaires 45
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Dégustation de vins d'hybrides 47
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Vers un Statut de l'alcool « sans fissure »

Pour les propriétaires de vignes en plaines, l'article premier de la loi votée par le Parlement (1) constitue une expropriation partielle. La diminution du revenu, qui en sera la conséquence, ne peut moins faire, en effet, que d'en réduire la valeur foncière.

La Commission des boissons de la Chambre l'a si bien compris qu'elle a envisagé les moyens d'y remédier dans la mesure du possible.

L'un de ces moyens, le principal, si nous ne nous trompons, consiste à faciliter l'écoulement des alcools provenant de la distillation des vins ne pouvant, sans difficulté, aller à la consommation.

C'est ce que précisait M. le Président de la Commission des boissons au cours de la discussion de la loi, en présentant l'amendement suivant :

« *L'alcool servant au mutage et au vinage des vins de liqueur devra être de l'alcool provenant de la distillation du vin ; toutefois*

(1) Le projet de loi sur les vins, voté par le Parlement, le 29 décembre 1929, n'est pas encore une loi puisque la promulgation n'a pas été faite au *Journal Officiel*. Mais la loi ne sera pas appliquée avant que des règlements d'administration publique n'aient indiqué les mesures à prendre pour assurer son exécution.

lorsque le cours de cet alcool sera supérieur de 50 p. 100 aux cours de l'alcool libre, le mutage et le vinage pourront être effectués avec de l'alcool vinique ».

Et, à l'appui de cet amendement, nous lisons dans l'*Officiel* :

« *Nous allons envoyer des vins anormaux à la chaudière. Il faudra bien écouler cet alcool, à moins de préparer une autre crise.*

La logique la plus élémentaire indique qu'un vin ne devrait être muté qu'avec de l'alcool provenant du vin. Ce principe a toujours été accepté. Le moment est venu de ne procéder au mutage et au vinage qu'avec de l'alcool de vin. Le texte que nous soumettons ne peut soulever aucune difficulté, puisqu'il tient compte des intérêts légitimes du commerce dans le cas où l'alcool de vin ferait défaut ».

Ces arguments sont ceux que nous avons, à maintes reprises, présentés dans ce journal. Ils sont irréfutables, si l'on ne veut achever la ruine des producteurs de petits vins.

Faut-il ajouter que les producteurs d'eau-de-vie fine : Cognac et Armagnac, ont le plus grand intérêt à voir adopter la proposition de la Commission de la Chambre ?

L'inondation du marché de consommation des « petits verres » ne pourrait que déprimer les cours des produits de haute qualité.

Bien que l'amendement ait été disjoint en séance, la bataille est presque gagnée, puisque, pour retarder l'application du principe, M. Tardieu, dans un récent communiqué, n'invoque plus qu'une question de « gros sous ».

Le salut de la viticulture vaut bien les quelques sacrifices qui pourraient, de ce fait, incomber au budget !

Et d'ailleurs, les présidents du Groupe viticole du Sénat et de la Chambre viennent d'insister auprès du Chef du Gouvernement pour qu'il fasse décider que le mûtage et le vinage soient réservés à l'alcool vinique.

Nous verrons donc bientôt, je l'espère, instaurer le Régime de l'alcool « sans fissures » que je réclame depuis si longtemps.

Il faut relever notre tarif douanier des vins

Parmi les mesures réclamées par la Viticulture pour conjurer les crises qui s'annoncent à l'horizon, M. Tardieu repousse, au moins provisoirement, le relèvement du tarif douanier et l'abaissement des droits de circulation.

Tous les journaux quotidiens ayant publié la lettre de M, Tardieu, il est inutile de la reproduire ici.

La raison invoquée contre le relèvement du tarif douanier est toujours le même : on craint de gêner l'exportation des automobiles et de quelques articles de Paris ! Les viticulteurs apprécieront cette raison à sa juste valeur !

Quant au droit de circulation, il devrait être réduit à un simple « droit de statistique », de 1 fr. par hectolitre, par exemple.

Pourquoi faire payer le vin quand le lait ne paie pas ? Quand aucun autre produit, agricole ou industriel — sauf encore le cidre et l'alcool — n'est soumis à pareille charge ?

M. Tardieu nous dit que la réduction de un sou par litre ne servirait à rien, mais, trois sous, ce serait déjà quelque chose, même sur le « zinc », et ce serait beaucoup pour tous ceux qui, désirant mettre une pièce de vin (228 litres) dans leur cave, en voient le prix majoré de 34 francs, plus le timbre.

C'est là, croyons-nous, une campagne à mener vigoureusement jusqu'à la victoire !

A quand la publication des déclarations de récolte ?

A l'heure où nous mettons le *Progrès* sous presse (mercredi 8 janvier), le *Journal Officiel* n'a pas encore publié le tableau des déclarations de récolte.

On s'en inquiète, car on murmure à l'oreille des viticulteurs, des chiffres impressionnants, de nature à les affoler et à provoquer une nouvelle baisse des cours.

Maintenant, le bruit se répand que ce retard aurait été imposé par un très influent député de l'Hérault.

Mais voyons, M. le Député : de deux choses l'une, ou bien la loi de 1907, issue d'une véritable révolution est bonne ; ou bien elle est mauvaise.

Si elle est mauvaise, il faut l'abroger.

Si elle est bonne, il ne faut pas s'opposer à son exécution.

En tous cas, si les bruits qui courent sont exacts, n'est-il pas inouï qu'un député puisse faire suspendre l'exécution d'une loi.

Car ce n'est pas exécuter une loi que d'en tenir les résultats sous le boisseau.

Cette fausse manœuvre ne peut profiter qu'à quelques pêcheurs en eau trouble, pour qui le secret que l'on prétend garder n'est qu'un « secret de polichinelle » ; car les portes des Ministères ne sont pas fermées pour tout le monde.

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux deux premiers mois de la campagne 1929-30 (Novembre 1929)

CAMPAGNE 1929-1930		1929-1930		1928-1929	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation des	Vins	»	26.071	»	10.324
	Piquettes, marcs et lies de vin	«	164.945	»	165.216
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	253.362	»	194.946
	Fruits autres que les précédents	»	7.383	«	3,221
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	4.441	»	4.122
	Substances farineuses	172	»	155	»
	Betteraves	530.249	»	429.328	»
	Mélasses	17.398	»	18.632	»
	Autres substances	2 990	»	1.670	»
	Totaux	550.809	456.172	449.885	378.126
TOTAL DE LA PRODUCTION		1.006.981		827.911	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		14.887		18.384	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		121.034		59.586	
Reprises (Stock au 31 Décembre)	1929 libres	1.211.363		»	
	1929 réservés à l'Etat	340.096		»	
Stock	1928 libres	»		1.176.103	
	1928 réservés à l'Etat	»		321.495	
TOTAL DES RESSOURCES		2.694.351		2.403.479	

LE VIN ANORMAL

La question des vins anormaux doit être envisagée de deux points de vue essentiellement différents :

1° Lorsque les changements de méthodes culturales : encépagements avec des plants gros producteurs (Aramon substitué au Carignan), descente de la vigne du coteau dans la plaine, irrigation des plaines, conduite de la vigne sur fil de fer, fumure intensive, ont eu provoqué des rendements à l'hectare très élevés, les vins en résultant ont souvent présenté une faiblesse de constitution qui, par application des règles usuelles s'appliquant jusqu'à cette époque à des vins moyens, a pu les faire considérer comme *mouillés*.

De ce fait, des viticulteurs d'une parfaite honorabilité, appliquant des méthodes culturales parfaitement licites, se sont vus traîner en correctionnelle.

C'est alors que l'étude de ces vins de faible constitution, mais de fabrication loyale, a montré qu'ils différaient nettement des vins mouillés par la présence en excès de certains éléments constitutifs des vins, tels que la potasse, qui en les saturant expliquait leur faiblesse en acides, faiblesse doublement fâcheuse parce que, sur la teneur en acides, reposent les règles œnologiques qui, de ce fait, peuvent amener une conclusion de fraude erronée et parce que ces vins à acidité faible, permettent plus aisément le développement des microgermes pathogènes, notamment ceux de la tourne.

De cette étude, poursuivie pendant plusieurs années, est sortie la notion du *vin anormal* qui, jusqu'ici, avait été confondu avec un vin mouillé, parfois même à 30 o/o lorsque son déséquilibre était trop accentué.

Or, le devoir absolu des experts était d'éviter une confusion qui pouvait, par suite d'application à la culture de la vigne de méthodes licites, entrainer une sanction pénale constituant une suprême injustice.

Donc la mise au point de la question des vins anormaux a rendu à la justice des services inappréciables. Mais elle a fait découvrir des quantités toujours plus grandes, les intempéries venant encore à la rescousse des raisons déjà citées, de ces vins anormaux.

Et la surproduction venant agiter devant les viticulteurs son spectre menaçant, un cri s'est élevé de la foule : hâro sur le baudet !

2° La suppression des vins anormaux est apparue alors comme la panacée appelée à délivrer la viticulture de tous les maux qui la menacent, tel est le deuxième point de vue.

Mais c'est alors aussi que s'est montrée la difficulté de donner une définition précise du vin anormal, suffisamment anormal entendons-nous, pour que son anomalie entraine sa suppression légale.

Les œnologues consultés sont profondément embarrassés et s'ils se hasardent à formuler une conception de ce galeux, de ce pelé, ils heur-

tent soudain [tellement d'intérêts, respectables sans doute, qu'ils sont bien obligés de reconnaître leur erreur.

Suggèrerai-je, par exemple, qu'on pourrait s'en tenir à la conception d'Armand Gautier, émise avant l'introduction en viticulture de toutes les méthodes à grands rendements, qui définit le vin normal celui dont la somme acide-alcool est au moins égale à 12.5?

On me répondra : par une addition légale d'acide tartrique à la cuve on relèvera cette somme acide-alcool dans les vins anormaux.

Alors, supprimons l'emploi de tout acide, tartrique ou citrique, en vinification ; et j'entends des cris de protestation venant des fabricants de ces produits œnologiques.

Eh bien, attaquons-nous simplement au degré d'alcool : un vin anormal est celui qui titre moins de sept degrés par exemple.

Oui, mais l'Algérie qui fait des vins à haut degré nous inondera de sa production alors que les vins de certaines régions du Sud de la France et surtout les vins du Centre et des autres régions viticoles moins ensoleillées, devront certaines années aller en abondance à la chaudière.

Et quelle que soit la solution proposée, pour si satisfaisante qu'elle soit à première vue, elle ne soutiendra pas un examen approfondi.

C'est pour celà que la question des vins anormaux se présente comme la prise de l'anguille : elle glisse entre les doigts lorsqu'on veut la saisir.

Mais j'ai déjà dit que ces vins anormaux étaient, pour la plupart, des candidats à la maladie et ici nous sommes plus à notre aise pour imposer des limites au-dessus desquelles *un vin malade* ne saurait aller à la consommation.

N'a-t-on pas parlé, pour la piqûre par exemple, d'abaisser la limite de la teneur maximum en acidité volatile à 1 gr. 50 (traduite en acide sulfurique) par litre !

Pour les vins atteints d'un commencement de tourne, on pourrait encore rendre plus draconniennes les conditions imposées par le Décret du 19 août 1921.

En somme, les vins malades le sont devenus le plus souvent par suite de négligences imputables à leurs propriétaires, alors qu'on peut être un très bon viticulteur et avoir fabriqué des vins anormaux sans le savoir, comme le bon M. Jourdain parlait en prose.

Si on se ralliait à ma façon de voir, il serait de toute nécessité de rappeler aux agents des fraudes qu'ils doivent employer, beaucoup plus souvent qu'ils ne le font, l'acide salicylique pour assurer la conservation du vin dans l'état où il était au moment du prélèvement car, sans cette précaution légale, comme il est impossible à l'expert d'affirmer que le vin était impropre à la consommation au moment même de sa saisie, la maladie ayant pu évoluer entre temps, le détenteur d'une marchandise exécrable passera à travers les mailles du filet que la justice a jeté sur lui, et c'est là l'histoire de tous les jours.

Viticulteurs, vous demandez protection à des lois nouvelles ; avez-vous bien médité l'aventure des grenouilles qui réclamaient un roi ?

Nota. — La loi nouvelle a reconnu la difficulté d'écarter les vins anormaux de la circulation, mais elle a édicté des mesures excellentes en ce qui concerne les vins de coupage qui vont redevenir, comme autrefois, le *bon vin de France*.

Dr Fonzes-Diacon.

REMISE EN FERMENTATION DES VINS

RESTÉS DOUX (1)

L'achèvement des fermentations a donné cette année quelques soucis aux producteurs algériens.

Dans de nombreux cas, des vins dont la fermentation avait cependant été menée correctement sont restés doux. Il s'agit le plus souvent de vins à richesse alcoolique élevée ainsi que de vins provenant de vendanges altérées.

De tous côtés on nous demande par quel procédé efficace on peut achever ces interminables fermentations.

Rappelons tout d'abord que le viticulteur commence à éprouver une certaine inquiétude dès qu'il constate que la densité de ses vins se fixe au-dessus de 1.000, ou au-dessus de zéro, selon qu'il emploie un mustimètre Dujardin ou un glucomètre.

Ces instruments indiquent, en effet, la densité apparente d'un vin qui varie généralement de 995 à 998 selon le degré alcoolique, le chiffre le plus bas correspondant aux vins les plus alcooliques.

La présence dans un vin de quelques grammes par litre de sucre résiduaire se traduit par une élévation très sensible de la densité. Ainsi des vins renfermant encore 8 gr. de sucre par litre, — ce qui correspond à un demi degré d'alcool — ont une densité voisine de 1002.

Mais il est juste de dire que le sucre n'est pas la seule substance dont la présence se révèle par une élévation de la densité. Les vins provenant de vendanges eudémisées ou fumaginées ont eux aussi une densité élevée, ayant pu atteindre dans quelques cas 1010-1015, vins pourtant absolument exempts de sucre. Cet accroissement anormal de la densité est dû à un excès d'acidité totale, d'extrait sec, d'acide glycuronique, etc.

Il est de ce fait de toute utilité de procéder, avant tout traitement du vin *supposé doux*, à un dosage chimique du sucre. Nous avons maintes preuves que des viticulteurs non avertis, ont engagé des dépenses élevées pour achever la fermentation de vins eudémisées totalement exempts de sucre, sur les conseils d'industriels qui n'avaient eux-mêmes procédé à aucun dosage.

Dès qu'on se trouve en présence d'un vin à forte densité, la plus élémentaire prudence consiste à le faire examiner tout d'abord par un chimiste expérimenté.

Les vins contenant du sucre fermentescible sont de mauvaise conservation, le sucre pouvant se transformer sous l'influence de bactéries, en mannite et

---

(1) Nous empruntons cette intéressante note au *Bulletin de l'Institut Œnologique de l'Algérie*.

en acides volatils. Le commerce les dédaigne systématiquement, avec raison ; c'est d'ailleurs pourquoi tous les contrats de vente stipulent qu'au moment de la livraison, le vin devra être exempt de sucre et de douceur.

Les viticulteurs ont le devoir d'assurer eux-mêmes la fermentation complète de leurs vins ; ils sont dans tous les cas responsables de l'altération qui pourrait résulter de la transformation du sucre en produits anormaux. Les vins sucrés sont donc invendables.

Par contre les vins à densité élevée provenant de raisins eudémisés ou fumaginés sont absolument légaux et marchands. Rien ne s'oppose dans notre législation à ce qu'un vin possédant par exemple un extrait sec élevé et une forte acidité totale, soit utilisé par le commerce pour les coupages avec des vins déficitaires, en vue de la préparation de vins ordinaires de consommation.

Cette question des vins dits eudémisés, considérés comme anormaux par le Service des Fraudes de Paris en 1927-1928, a été étudiée par nous dans le Bulletin de l'Institut Œnologique d'Algérie n° 2, en mai 1928.

Refermentation des vins restés doux. — Dès que l'analyse chimique a révélé une teneur en sucre supérieure à 3 gr. par litre, il est de toute nécessité d'entreprendre sans tarder la remise en fermentation du vin doux.

Quelquefois on obtient le résultat désiré en soutirant le vin à l'air. Cette aération facilite le dégagement du gaz carbonique ; les levures peu actives se réveillent et quelques jours après le soutirage, la fermentation repart d'elle-même.

Si le vin a déjà été débarrassé de ses grosses lies par soutirage, on obtient le même résultat en pompant de l'air par le robinet inférieur de la cuve.

Dans le même ordre d'idées on peut encore procéder à une oxydation énergique au moyen d'un diffuseur à bougie poreuse ou d'un vaporisateur Saint-Martin. Mais cette technique, fortement préconisée en Algérie, ne donne pas toujours satisfaction. C'est ce qui arrive par exemple lorsqu'on se trouve en présence d'une levure indigène faible, à petit *pouvoir alcoogène limite* et d'un moût très riche en sucre et en alcool.

On pourrait insuffler de l'oxygène indéfiniment dans un vin ensemencé par exemple avec une levure dont le pouvoir alcoogène serait 11° pour l'amener à achever la fermentation d'un vin de 13° ! ! !...

Plus avisés sont les viticulteurs qui ensemencent la cuve restée douce avec la lie d'un vin de même nature ayant fermenté jusqu'au bout. Cette lie peut contenir, par hasard, une levure plus active que celle qui n'a pu assurer la fermentation complète du vin resté doux ; mais ce n'est là qu'une hypothèse et le succès de l'opération n'est jamais certain. Il y a même échec presque certain si le vin à traiter est beaucoup plus alcoolique que le vin d'où provient la lie.

D'autre part, on se trouve dans tous les cas en présence de vins ayant fermenté spontanément, par les levures indigènes du vignoble, levures qui peuvent être suffisantes mais qui peuvent tout aussi bien ne pas l'être, levures qui sont en tous cas *inconnues* et mélangées à des ferments divers dont quelques uns peuvent être pathogènes pour le vin.

A notre avis, il n'est pas prudent d'additionner une cuve de vin doux de quelques hectolitres de lies pouvant être impures, lies qu'on s'efforce généralement d'éliminer d'un vin par soutirage rapide, de peur qu'elles n'altèrent ce vin.

Il est beaucoup plus sage de remettre en fermentation les vins restés doux

au moyen de levures pures sélectionnées très actives possédant un pouvoir alcoogène élevé.

Mais il ne suffit pas de verser quelques litres de levures dans une cuve pour entraîner rapidement la fermentation. C'est même un mode opératoire tout à fait défectueux.

Il faut, en effet, verser le vin resté doux sur les levures actives de façon à entretenir la fermentation. Voici un schéma très simple.

On dispose au-dessus d'une cuve vide un fût défoncé muni à sa base d'un robinet de bois, ce robinet se trouvant au-dessus de l'orifice de la cuve.

Dans le fût vide on verse les levures, puis dix litres de vin doux et on continue cet apport de vin, par bidons de 10 litres, tous les quarts d'heure.

Dès que le fût est rempli et en pleine activité, on le verse dans la cuve vide en une seule fois et on continue à alimenter ce pied de cuve par l'intermédiaire du fût qui joue le rôle de régulateur.

On peut éliminer le fût, c'est-à-dire alimenter directement le vin remis en fermentation quand le pied de cuve a atteint 50 à 60 hectolitres.

Dans tous les cas c'est le vin resté doux qui doit être versé lentement sur le vin remis en fermentation et non l'inverse.

En réglant convenablement l'alimentation, la fermentation ne cesse pas mais il est utile de savoir que ce réglage est assez délicat ; on doit pour cela *maintenir* la fermentation à densité constante.

Supposons par exemple que la densité du vin doux soit 1006. On laissera fermenter le pied de cuve (dans le fût ou dans la cuve) jusqu'à ce que sa densité soit égale à 1001 et on réglera l'arrivée de vin doux de telle façon que la densité reste égale à 1001 (ou très voisine de ce chiffre).

Si à un moment donné, la densité du vin en fermentation descendait au-dessous de 1001, ce serait l'indice d'une insuffisante alimentation ; si elle s'élevait à plus de 1001 ce serait l'inverse : alimentation trop rapide.

Le dispositif recommandé plus haut et qui comprend un fût muni d'un robinet permet de régler l'écoulement du vin à volonté et de réussir l'opération sans aucun risque et sans dépenses excessives.

Il faut environ 2 jours de travail pour remettre en fermentation 100 hectos de vin. Dès que ce résultat est atteint l'alimentation est abondante et en moins d'une semaine on peut faire passer dans la cuve mère, dédoublée au besoin, 2 à 3 milliers d'hectolitres.

Vins très froids. — Dans certaines caves du Littoral, les vins restés doux se sont tellement refroidis que la remise en fermentation sans réchauffage préalable est presque irréalisable. Dans une cave de Guyotville, par exemple, nous avons rencontré des vins à 12°-14° de température.

Il est très bien connu que les levures alcooliques algériennes fonctionnent extrêmement lentement à ces basses températures ; il n'est pas exagéré de supposer que dans plusieurs caves, les arrêts de fermentation sont vraisemblablement dus à un abaissement très brusque de la température.

Chaque fois que la température est inférieure à 20°, nous conseillons aux viticulteurs de réchauffer une partie du vin d'alimentation du pied de cuve et dans ce but nous leur prêtons volontiers un petit appareillage comprenant un long serpentin en cuivre et l'appareil de chauffage correspondant.

L'achèvement complet des fermentations présentant un réel danger pour le producteur, l'expédition en France de vins altérés pouvant nuire à la bonne réputation des vins algériens, l'Institut Œnologique d'Algérie fournit gratuitement tous conseils pour la remise en fermentation des vins restés doux.

Ch. BERTIN.

Institut Œnologique d'Algérie.

MUTAGE AUX ALCOOLS DE VIN OU D'INDUSTRIE ?

MONSIEUR LE DIRECTEUR,

En demandant que l'alcool employé à la fabrication des mistelles, vins de liqueur, provienne uniquement des alcools de vin, vous êtes incontestablement dans la doctrine consacrée — en principe ! — par le régime actuel : séparation des deux alcools, l'alcool de fruits ayant uniquement le marché de la bouche.

Les effets bienfaisants de ce régime, notamment sur la santé publique, sont trop connus pour qu'il soit utile d'insister sur la nécessité de le maintenir.

Que l'on puisse appeler « vins généreux » des produits qui contiennent 100 k. de raisins pour 300 k. de betteraves, voilà certes un argument qui impressionnera toujours le public.

Je ne fabrique ni mistelles ni vins de liqueurs sur ma propriété de Cuxous mais elle est entourée de six villages dont les caves coopératives ont, en 1929, toutes vinifié en mistelles ; je vis donc dans un milieu où on en parle beaucoup ; voici mes réflexions sur cette question qui est très importante et, à mon avis, moins simple qu'il n'y paraît au premier abord.

Pour perpétuer l'état de choses actuel, certains muteurs invoquent les raisons suivantes :

1° Il serait impossible de se procurer sur le marché la quantité d'alcool de vin nécessaire aux mutages ;

2° Son emploi aurait pour effet de diminuer de 50 o/o environ la quantité de produits fabriqués ;

3° L'obligation d'employer des alcools de vin provenant fatalement de toutes sortes de distilleries entraînerait la fabrication de produits d'ordre inférieur.

Examinons successivement ces différents points :

I. Nul ne pourra contester que les années d'abondance les muteurs se procureraient facilement les quantités d'alcool nécessaires ; faire cette constatation c'est affirmer une lapalissade.

Voici un exemple : en 1929, nous avons dans le Midi, le 15 novembre, un stock propriété de 2.646.000 hl. ; les 125.000 hl. d'alcool nécessaires aux mutages auraient demandé 1.500.000 hl. de vin seulement.

N'oublions pas qu'en 1924 on a obtenu 316.000 hl. d'alcool de vin.

Si les muteurs cherchaient à obtenir à l'avance les quantités d'alcools libres qui leur sont nécessaires, il n'est pas douteux qu'ils les auraient ; quand on veut payer on se procure toujours la quantité raisonnable de marchandise que l'on désire, mais, et c'est là qu'est le point très important, une demande de 125.000 hl. d'alcool aurait sa répercussion sur le marché des vins et des raisins, et je crois très volontiers — bien que je n'aie reçu aucune confidence à ce sujet — que cette éventualité n'enchante pas les mistelleurs. Il faut convenir d'ailleurs que les fluctuations des prix des alcools seraient très gênantes pour eux.

II. La différence entre le prix des alcools de vin et celui des alcools de rétrocession a été durant ces quatre dernières années d'environ 200 fr. par hl. Les muteurs ont donc, comme vous le faites remarquer, un intérêt évident

à employer l'alcool de rétrocession ; en admettant un mutage à 15 o/o, l'emploi de l'alcool de rétrocession représente un boni de 30 fr. par hl. ou 0 fr. 30 par litre. Ce chiffre, augmenté de toutes les taxes que l'on voudra, n'atteindrait pas un franc ; une augmentation aussi faible eu égard au prix du produit fabriqué serait-elle de nature à faire baisser très sensiblement la vente de ces vins de liqueur ? La production des diverses marques de vins de liqueur a augmenté dans de telles proportions dans ces diverses années que nous avons peine à le croire.

Mais nous sommes là dans l'hypothèse d'une récolte de vin abondante où, par suite, le prix des alcools de vin ne serait pas supérieur de plus de 200 fr. par hl., environ, à celui des alccols de rétrocession, et je suis tout à fait d'accord avec vous pour que, ces années-là, on fasse appel, pour les mutages, aux alcools de vin ; le marché serait ainsi décongestionné de 1.500.000 hl. de vin, ce qui est très appréciable.

Les années de faible production vinicole votre thèse me paraît inapplicable ; en effet, prenons par exemple l'année 1926 : 90.134 hl. d'alcools de vin furent produits. A quel prix les muteurs auraient-ils pu se procurer les 100.000 hl. d'alcool nécessaires aux vendanges 1927 ? Vous ne pouvez contester qu'une telle année, où les vins ont atteint 300 fr. l'hl., les muteurs n'auraient pu se procurer les quantités d'alcools de vin nécessaires où, ce qui revient au même, n'auraient pu les obtenir qu'à des prix prohibitifs ; il y aurait eu diminution certaine dans la demande de leurs produits, le consommateur se retournerait vers les produits tels que les anis ; ainsi, les producteurs de raisins à mistelles — qui sont particulièrement dignes d'intérêt puisqu'ils sont à la limite économique de la culture de la vigne — seraient particulièrement lésés ; plusieurs d'entre eux seraient dans l'obligation de vinifier en vins ordinaires des raisins de 12 à 16 degrés, et plus, en puissance ; l'expérience, longue et attentive, que j'ai de la vinification de tels raisins me permet de dire qu'actuellement la grosse majorité de ceux qui les produisent est incapable de les vinifier convenablement. Il en résulterait pour eux une double perte : moindre qualité du produit fabriqué, disparition des acheteurs de 1er ordre que sont en général les fabricants de mistelles.

III. Malgré cet avis, que m'ont donné des compétences, je trouve que l'objection formulée n'est pas fondée ; quand il n'y avait que des alcools de vin on ne la soulevait pas ; qui viendra contester que telle liqueur fameuse, produite dans ma région, à base de mistelle, ne valait pas, alors qu'elle était fabriquée avec des trois-six, la liqueur produite aujourd'hui avec des alcools de rétrocession ?

« Tout le monde sait que les Pères Chartreux, avant de transporter la fabrication de la grande liqueur à Tarragone n'employaient que des trois-six absolument authentiques, que leurs commissionnaires spéciaux étaient à Béziers et que des dégustateurs d'élite, des frères lais, surveillaient avec le plus grand soin les achats. Je ne veux pas insister sur ce qu'est devenue la grande marque française lorsqu'on a employé des procédés différents en France. » (Jules Pastre, Béziers, 6 février 1916).

Je suis persuadé que les muteurs trouveraient dans nos distilleries de vin des produits pouvant leur donner toute satisfaction ; mais, si je suis bien informé, il est arrivé que les muteurs aient, à prix égal, préféré les alcools de rétrocession à des alcools de vin rectifiés à 95°.

N'est-on pas fondé, par suite, à croire que la crainte primordiale des

muteurs, en employant des alcools de vin, est de faire monter le prix des raisins ?

Enfin un dernier point qui, à ma connaissance, n'a jamais été envisagé, c'est celui de la répercussion qu'aurait l'emploi constant de l'alcool de vin pour les mutages sur l'Office de l'alcool.

La production des mistelles, vins de liqueur, absorbe par an environ 125.000 hl. d'alcool, cédés, en 1928, à 900 fr. alors que le prix moyen des alcools de rétrocession des autres catégories a été de 329 fr.; si le débouché des mistelles était fermé aux alcools d'industrie il y aurait dans le budget de l'Office un trou de (900-329) 125.000, soit 70 millions de fr. environ.

Or le boni de l'Office de l'alcool a été en 1928 de 38 millions, donc, il se trouverait en déficit de (70-38), c'est-à-dire de 32 millions.

Mais, direz-vous, il n'y qu'à élever le prix des différentes catégories d'alcool (dénaturation, vinaigre, exportation, parfumerie, produits chimiques...), à moins que vous ne soyez plus radical et ne proposiez la supression pure et simple de l'Office.

L'élévation du prix des différentes cotégories d'alcool dont je parle ne paraît pas pouvoir être telle qu'on récupère 32 milions ; il semble qu'on pourrait obtenir tout au plus 12 millions. Les prix actuels sont fixés à la suite d'une discrimination longue et délicate, qui tient compte d'intérêts très divers de notre économie nationale.

J'ai parlé jusqu'ici dans l'absolu et comme si on n'avait pas à faire face aux réclamations des intéressés, qui ne se gêneraient pas pour réclamer.

En un mot l'Office, tel qu'il est, est équilibré ; avec le mutage aux alcools de vin il est par terre. Me direz-vous que cela vous indiffère ? Je ne le pense pas.

Les betteraviers réclameraient dès lors leur liberté complète et l'obtiendraient certainement. N'oublions pas que l'accord de Béziers n'a aucune valeur légale.

Avons-nous intérêt, nous viticulteurs, à jeter bas l'Office de l'alcool ? Me répondrez-vous que ce sont surtout les producteurs de pommes qui ont été les bénéficiaires du régime actuel (450.000 hl. d'alcools de cidre produits actuellement contre 0 avant guerre ; une enquête que j'ai faite en Bretagne cet été m'a montré que, depuis le nouveau régime, les plantations de pommiers avaient augmenté dans une proportion difficile à évaluer, mais qui ne paraît pas inférieure à 10 o/o) et que dès lors nous n'avons que faire de l'Office ?

Quelle serait la répercussion sur notre économie nationale tout entière ? Je ne veux pas aujourd'hui instaurer une discussion sur cette question de l'alcool qui entraîne tout avec elle, les vins, les cidres et les sucres, le Nord, le Midi et le reste ; d'ailleurs, je manque de hardiesse pour trancher dans ce problème de l'alcool qui m'effraie ; j'ai besoin de réfléchir longement et je crains, en y pénétrant, de me comporter comme un éléphant lâché dans un magasin de porcelaine ! Quel est donc celui qui a tout le dossier en mains ?

Cependant il me semble que le régime actuel constitue un progrès et, puisqu'il ne faut pas cacher son drapeau et au risque de passer pour un disciple de Karl Marx, je dirai que je suis partisan, tant sur le marché des alcools *que sur celui des vins*, d'un régime d'intervention — je ne dis pas de gestion — de l'État.

Il ne s'agit pas de discuter sur la liberté des individus, de protester contre l'immixtion constante de l'État dans les affaires privées et de la nécessité de les dégager de cette rude et gênante étreinte ; je dis qu'une telle intervention est fatale ; c'est dans cette voie que la Viticulture trouvera sa charte, et pas ailleurs ; il y a là un courant économique naturel auquel il est vain de vouloir résister.

CONCLUSION.

La question du mutage présente une double face ; d'un côté vous avez pour vous les principes, de l'autre il faut envisager certaines répercussions ; elles sont telles qu'il ne me paraît pas possible d'admettre vos vues. En attendant le régime définitif de l'alcool, (et il me semble que le projet Sarraut donnerait satisfaction à tous, mais à cette pensée vous souriez et vous levez les bras au Ciel, moi aussi), pour décongestionner le marché *les années d'abondance*, on pourrait envisager une discrimination différente de celle qui est en usage actuellement pour permettre l'emploi de l'alcool de vin à l'exclusion de l'alcool d'industrie et, alors, l'Office vivrait sur ses réserves pendant ce temps. Mais il faudrait une loi ! et je crains en plus que ce ne soit pas, même avec les alcools de vin à 950 fr., que vous soyez suivi.

Veuillez agréer, etc.

Cuxous, 6 décembre 1929.

Baron de BOIXO.
Ingénieur agronome,
Membre de la Société des Experts Chimistes de France.

* * *

M. de Boixo me permettra de lui opposer les quelques considérations suivantes :

1° Depuis que cet article a été écrit, il s'est produit un fait important :

Le prix de l'alcool de rétrocession a été porté à 1.000 francs, et l'inégalité entre le prix des deux alcools a ainsi disparu. Excellente mesure, très favorable à la viticulture, et dont on ne saurait trop remercier le Gouvernement.

N'était-il pas scandaleux de voir l'Administration favoriser l'addition au vin d'alcool de betteraves, en le cédant à meilleur marché que les alcools de vin ?

2° Depuis le développement de la distillation des marcs et piquettes, qui s'intensifie chaque année, on n'a pas à craindre de manquer d'alcool vinique. Reste simplement à multiplier les ateliers de rectification des alcools.

3° La thèse que je soutiens est celle qui a été réclamée au récent « Congrès international de la vigne et du vin » de Barcelone, où les représentants officiels de 14 nations viticoles, y compris la France, ont émis le vœu que l'on ne puisse employer en vinification que des produits issus de la vigne : sucre de raisin et alcool de vin.

L. DEGRULLY.

L'EXAGÉRATION DU PRIX DES VINS AU DÉTAIL

L'exagération du prix des vins au détail dépasse toute mesure ; il devient fréquent de voir le détaillant faire payer le vin au consommateur deux ou trois fois le prix de facture, s'il est débitant ou épicier, et quatre, cinq fois et même plus, s'il est restaurateur ou hôtelier. Cet écart scandaleux se manifeste, non seulement dans les régions éloignées des centres de production, mais encore au cœur même des pays viticoles.

C'est ainsi qu'à Nimes, où la déclaration de récolte de 1929 s'est élevée à 100.708 hectolitres, nous pourrions citer tel hôtel-restaurant de catégorie moyenne, qui fait payer 5 francs la bouteille de 80 centilitres, soit sur la base de 625 francs l'hectolitre, un vin qui lui est facturé, rendu dans sa cave, 150 francs l'hectolitre. La mise en bouteilles se paie donc 475 francs l'hectolitre !

Il est de toute évidence que ces prix de détails paralysent la consommation, et nous commençons à enregistrer les plaintes du commerce de gros. Un de mes correspondants me rapportait dernièrement en ces termes les doléances d'un entrepositaire du département de l'Aisne : « Le métier, disait-il, ne vaut plus rien ; les débitants sont la vraie cause de la mévente. C'est honteux ! voici mes factures d'achat ! voici mes factures de livraison ! si vous connaissez le prix de vente des débitants, ne cherchez pas ailleurs les raisons de la mévente ! ces gens-là gagnent plus de 30 sous sur les vins que nous leur vendons. Les entrepôts se font dans la région une concurrence acharnée ; eux, les débitants ne bougent pas : 1 fr. 90 et 2 francs la chopine. Alors la consommation diminue ; les uns boivent de la bière, les autres font de la boisson chez eux ; et nous, nous voyons diminuer chaque jour notre chiffre d'affaires. »

Quel remède peut-on apporter à cette situation ?

Une action morale ? M. le Président du Conseil, saisi de la question par MM. Sarraut et Barthe, présidents des Groupes viticoles du Parlement, leur répondait le 29 décembre : « Je convoquerai les représentants du commerce détail, des coopératives, des établissements à succursales multiples, et je leur demanderai d'aider, en matière de vin, comme ils l'ont déjà fait pour d'autres produits, le Gouvernement à réaliser, par l'abaissement des prix, l'accroissement de la consommation. »

Nous n'avons guère confiance dans l'efficacité de cette action morale, et, il ne nous paraît guère qu'en d'autres matières, par exemple en matière de viande de boucherie, elle ait eu de grands résultats. Il y a quelques mois, des démarches ont été faites à Nimes, par un groupe de viticulteurs, pour obtenir que, comme par le passé, le vin fût compris dans le prix des repas : le succès fut à peu près nul. Si le commerce local est resté insensible aux recommandations de personnalités, qui n'étaient pas sans action sur lui, sera-t-il plus docile à celle du Gouvernement ?

Une action commerciale ? Pourquoi, nous dit-on, des groupements de viticulteurs n'organiseraient-ils pas dans les centres de consommation la vente au détail, de façon à provoquer l'abaissement des prix par la concurrence ?

En dehors des difficultés d'organisation très sérieuses, que comporteraient de telles entreprises, elles seraient impuissantes contre l'élément le plus

important du prix de revient : la cherté des fonds de commerce qu'il faudrait acquérir pour y établir des débits.

Avant 1914, on trouvait à Paris, et dans les grandes villes, des boutiques à louer ; il suffisait, pour créer un débit, d'en faire l'agencement. Mais, aujourd'hui, à Paris, comme à Lyon, à Marseille, à Lille, etc., on parcourt des kilomètres de rues, *sans trouver une seule boutique à louer*. Sauf les quartiers déserts et les terrains vagues, où l'on ne peut songer à installer des débits, il n'y a plus nulle part de locaux vacants, et, pour créer un débit, on est mis dans la nécessité d'acheter un fonds et de le payer un prix exorbitant, par suite de l'agiotage qui s'exerce sur les fonds de commerce. Comment nos coopérateurs pourront-ils vendre leurs vins à bon marché, si, outre les frais généraux ordinaire de personnel, de matériel, de loyer, de chauffage, d'éclairage, d'impôts, etc., ils ont encore à supporter la charge des intérêts et de l'amortissement d'un fonds de commerce — charge qui souvent dépasse toutes les autres charges réunies de l'exploitation ? Il serait vain d'espérer une réduction appréciable des prix de détail, tant que les fonds de commerce demeureront à un prix prohibitif.

Ajoutons que nous ne voyons guère comment par la coopération des viticulteurs, il serait possible de faire baisser le prix des vins dans les hôtels et restaurants.

Il faudrait, avant tout, arrêter la spéculation toujours croissante sur les fonds de commerce. Cette spéculation est ancienne ; mais, jusqu'à ces dernières années, elle avait un double frein : d'une part, l'existence de locaux vacants, et, d'autre part, le terme des baux. Or, les locaux libres ont disparu, sous l'influence de causes bien connues, l'accroissement des villes et le ralentissement de la construction, tandis, qu'en vertu de la loi du 30 juin 1926, le bailleur est privé du droit de reprendre possession des lieux, à l'expiration du bail, à moins de payer à son locataire commerçant de lourdes indemnités.

D'où un véritable monopole au profit des détenteurs actuels des fonds de commerce. La spéculation, encouragée par ce monopole de fait, a été encore surexcitée par le désir immodéré de faire fortune rapidement. Avant la guerre, on admettait que, dans les conditions les plus favorables, un commerçant ne pouvait guère se retirer avant une quinzaine d'années. Aujourd'hui trop de gens veulent faire fortune en trois ou quatre ans, et même, si possible, en trois ou quatre mois.

De là, cet engouement toujours croissant pour les acquisitions de fonds de commerce, considérées, à tort ou à raison, comme un moyen à peu près assuré de faire fortune. C'est surtout dans les commerces d'alimentation, épiceries, débits de vin, restaurants, boucheries, boulangeries, pâtisseries, etc., que l'agiotage se développe avec une intensité foudroyante. Nous pourrions citer à Nimes, telle de ces maisons, qui, après être restée plus de trente ans dans la même famille, s'est vendue deux et trois fois au cours de l'année écoulée. Dans les communes populeuses de la région parisienne, le *Bottin* n'arrive plus à enregistrer les noms des propriétaires d'épiceries, débits de vin, restaurants, en raison, dit-il, *des changements répétés des propriétaires au cours de l'année*.

Si cet état de choses est profitable au fisc, qui voit la recette du droit de mutation sur les fonds de commerce passer de moins de 300 millions en 1928 à 350 millions en 1929, il fait peser une charge écrasante à la fois sur le producteur, qui vend bon marché, et sur le consommateur, qui paie fort cher le

même produit. La diminution des ressources du contribuable vaut certainement au Trésor une perte de recettes bien supérieure à celle que lui procure la fréquence des mutations de fonds de commerce.

Nous ne concevons pas la possibilité de mettre un terme à la spéculation sur les fonds de commerce sans une intervention du législateur. Cette intervention est d'autant plus légitime qu'il s'agit d'un genre de propriété, qui, dans son principal élément, est, comme la propriété littéraire et artistique, un don gratuit du législateur, qui est par conséquent, plus que jamais autorisé à en réglementer les conditions dans l'intérêt général.

On a parlé de ressusciter la législation sur « le bénéfice illicite ».

Cette législation a un mauvais souvenir ; son application a été arbitraire : elle persécutait les producteurs de lait, tandis qu'elle épargnait les grands magasins de Paris. Il n'y aura, du reste, jamais de constatation possible de bénéfice illicite, tant que le fonds de commerce sera l'élément prépondérant du prix de revient.

Le seul remède nous paraît être dans une révision de la loi du 30 juin 1926 sur la propriété commerciale. La loi est équitable dans son principe ; il était scandaleux de voir le bailleur profiter gratuitement de l'activité commerciale et des sacrifices pécuniaires de son locataire, pour pouvoir relouer à meilleur prix à un concurrent les locaux dont le bail était expiré. Mais il n'est pas moins scandaleux de voir les spéculateurs abuser de la loi pour imposer un tribut formidable à la production et à la consommation. Le commerce de détail lui-même sera ruiné par cette spéculation ; nous constatons déjà des signes de défaillance chez des détaillants qui ont payé leur fonds à un prix exagéré.

Deux procédés nous semblent devoir être pris en considération.

Le premier consisterait à interdire la cession à titre onéreux des fonds de commerce avant un laps de temps déterminé, dix ans, par exemple, sauf les cas de vente forcée résultant de décès, faillite ou incapacité physique ; un commerçant peut-il honorablement prétendre faire fortune en moins de dix ans ? ou bien frapper les mutations d'une taxe dégressive, suivant la date de la précédente mutation à titre onéreux : 50 o/o au cours de la première année, 45 o/o au cours de la seconde, et ainsi de suite à raison de 5 o/o par an, pour arriver, au besoin à 0, afin de donner une prime aux commerçants qui consentent à vieillir dans leur profession ; ils sont devenus aujourd'hui trop rares pour que ce dégrèvement soit onéreux pour le Trésor.

Quel que soit le procédé employé, il est temps que le législateur intervienne pour mettre un terme aux abus actuels ; il manquerait gravement à son devoir, s'il laissait ces abus se perpétuer et s'aggraver.

Gustave **Coste**,
Président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard.

L'AGENDA VERMOREL pour 1930 vient de paraître. Nous le tenons à la disposition de nos abonnés au prix de **3 fr. 80** franco (au lieu de 6 fr. 50).

LES COOPÉRATIVES VINICOLES

ET LA

RÉFORME DE LA TAXE SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES

On sait que parmi les projets de Loi suscités par la crise vinicole, il en est un (ancienne proposition Castel) qui, pour réaliser un nouvel aménagement de la taxe sur le Chiffre d'affaires, transforme cet impôt jusqu'ici purement commercial, en une véritable taxe à la production, atteignant, sauf quelques exceptions, les producteurs isolés ou associés qui vendent eux-mêmes leur vin aux consommateurs. Sous couleur d'aménagement, c'est donc une transformation totale de l'impôt, une atteinte à ce droit naturel que possède tout producteur de vendre ses produits au mieux de ses intérêts, sans jamais pouvoir être assujetti à des impôts commerciaux.

Cette atteinte à un statut intangible est d'autant plus grave qu'elle se produit à un moment de crise viticole. Rien ne dit que devant la carence d'un commerce qui se refuse aux affaires, les viticulteurs ne seront pas mis dans la nécessité de s'adresser plus directement aux consommateurs. Pendant la crise de 1899-1910 n'ont guère échappé à la ruine générale que les producteurs qui ont réussi à se mettre en rapports avec la consommation. Dans la crise qui vient, c'est la coopération qui, seule, pourra assurer la vie des producteurs en établissant entre eux et les marchés de consommation un lien que par eux-mêmes ils ne pourraient songer à rétablir. La vie économique est trop compliquée pour que la reprise d'efforts purement individuels donne le moindre résultat.

Il semble que l'on ait prévu cette lutte de la viticulture coopératisée et que l'on se plaise à désarmer la seule puissance en état de prémunir notre production vinicole nationale, contre un désastre aux conséquences redoutables, même pour ceux qui ne vivent pas directement de la vigne. Quel est l'unique argument invoqué à l'appui de cette spoliation ? Il faut ressusciter, nous raconte-t-on, le commerce régional écrasé par la cascade des perceptions de taxes. La maison a succursales multiples, ajoute-t-on, ne paie qu'une fois la taxe à laquelle sont soumis, au contraire, chacun des intermédiaires qui réalisent des achats fermes.

Il y aurait beaucoup à dire sur cette sorte *d'encouragement donnée par la taxe unique à la multiplication des intermédiaires.* Mais limitons-nous au point du débat sur lequel a porté tout l'effort de l'argumentation favorable au projet de Loi.

Il n'y a plus de commerce régional, s'écrie-t-on, !!! c'est malheureusement presque exact. Quant à dire que l'impôt de 1920 (taxe sur le chiffre d'affaires) en soit la cause unique ou même principale, c'est une toute autre question. Une question aussi grave que celle de l'orientation donnée par les commerçants en vin du Midi à leur activité, ne peut être sous la dépendance exclusive d'un impôt. Quelle sera l'importance du dégrèvement obtenu par eux lors du nouveau régime ? Sans se hasarder à des évaluations précises, on peut dire qu'il ne sera pas d'un ordre de grandeur très élevé. On n'apprend rien à personne en disant que sous le régime actuel, certains commerçants en vins savent être ingénieux pour éviter les charges fiscales. C'est humain, nous ne critiquons personne, mais on a le droit de sourire quand

on entend proclamer que la cascade du chiffre d'affaires met en jeu la vie même du commerce méridional vinicole.

En réalité, c'est bien avant la loi de 1920 qu'il a consenti cette abdication qu'on lui reproche — qu'il se reprochera peut-être amèrement un jour. — Il est si tentant d'échapper au risque commercial de devenir le courtier d'autrui, dont chaque affaire se solde par un gain modeste si l'on veut, mais certain. C'est volontairement que le commerce — l'ancien commerce régional — s'est mis sous la dépendance d'acheteurs, eux fortement syndiqués, de plus en plus puissants, maîtres des prix et se croyant maîtres aussi de la marchandise à livrer en quantité et en qualité. Ont-ils bien réfléchi ces commerçants régionaux, jadis détenteurs d'une vraie puissance économique, que l'esprit de simplification n'était pas leur privilège, qu'un jour de simples commis, des boîtes aux lettres, pourraient les éliminer à leur tour ? Quoiqu'il en soit, que le commerce méridional des vins n'essaie pas de convaincre les producteurs qu'ils doivent le sauver et se sauver avec lui..... en acceptant de payer les impôts commerciaux (7 francs par hecto). Chacun son métier, chacun sa charge. Qu'on ne nous parle pas d'égalité. Qu'on ne nous dise pas que chacun paiera 7 francs par hectolitre pour l'ensemble des échanges relatifs à un hectolitre de vin. Entre le producteur qui vend sa récolte et le commerçant qui vend la récolte d'autrui, il y a une différence essentielle de situation. Privilège du producteur ? En aucune façon, le producteur ne dispose qu'une fois par an de sa récolte, inégale selon les années en qualité et en quantité ; le commerçant varie ses achats selon les besoins de sa clientèle, il choisit sa marchandise, son moment.

Tout autre est la situation du producteur : un prix de revient compliqué de longs amortissements, des facultés de crédit réduites, des relations extrêmement limitées, telles sont les causes d'infériorité essentielle qui pèsent sur lui, lorsqu'il est obligé d'assurer lui-même un sort à sa marchandise. C'est donc une injustice caractérisée que de vouloir, sous couleur d'égalité, d'aménagement d'impôts, faire participer le producteur à des charges qui lui sont étrangères.

La Confédération Générale des Vignerons n'a pas manqué de protester à diverses reprises contre cette *tentative vraiment audacieuse de commercialisation d'un acte essentiellement agricole ;* c'était pour elle un devoir impérieux. Rien n'est moins probable, en effet, que la reviviscence un peu téméraire-ment escomptée du commerce régional des vins. Que deviendront les viticulteurs si, en présence de la carence persistante d'un commerce que la peur du risque a amené à un véritable suicide, ils sont mis en demeure de disparaître ou d'aller aux consommateurs ? La « Confédération Générale des Caves coopératives » a, dans le débat, un intérêt particulièrement pressant ; c'est en effet, un handicap implacablement mis sur les plus légitimes espérances de la coopération, que ce nivellement fiscal d'opérations, qui en réalité n'ont rien de commun. Le Président de la « Confédération Générale des Caves coopératives » a estimé qu'il avait le devoir impérieux d'affirmer une protestation que justifie un intérêt immédiat trop évident des intérêts d'avenir.

Le statut des coopératives agricoles est à l'étude. Chaque jour des exigences âpres, viennent assaillir les centaines de distilleries coopératives, pour ne parler que d'elles. Impôts sur la propriété bâtie, impôts commerciaux ; c'est toujours le même débat qui se poursuit sur d'innombrables terrains. Le Commerce pressent la force que l'organisation coopérative mise au ser-

vice des agriculteurs pourrait lui opposer. Il affecte de traiter la coopération viticole, agricole, en rivale, en ennemie. Il fait évidemment fausse route même sur le terrain de ses seuls intérêts. Au lieu d'accepter comme l'on fait certains de nos représentants, une collaboration loyale avec les producteurs groupés pour l'indispensable simplification des intermédiaires, il essaie de faire obstacle à la force des choses. La coopération agricole se développera malgré lui. Mais il est de l'intérêt de tous que les épreuves de transition ne s'accumulent pas sur sa route.

Or, le projet de Loi transformant la taxe sur le chiffre d'affaires des vins peut avoir à ce point de vue de très graves répercussions. Admettre au regard de cet impôt que le producteur est identifiable au commerçant, c'est retarder l'heure de la justice pour les coopératives.

Cet ensemble de raisons dictent impérieusement son devoir à la « Confédération Générales des Caves coopératives » ; elle a protesté auprès des groupes de défense viticole et de la représentation parlementaire des régions plus directement intéressées contre le projet de Loi issu de la proposition Castel. Sa protestation est intimement liée à celle de la C. G. V., mais il est tout naturel qu'elle se spécialise aux limites du mandat qui lui est dévolue. Elle a donc demandé que le projet de Loi soit complété par un amendement aux termes duquel les groupements coopératifs composés de viticulteurs et les Fédérations de ces groupements ne soient en aucun cas assujettis à la taxe de remplacement sur le chiffre d'affaires, lorsque les uns et les autres se borneront à vendre le produit des récoltes de leurs seuls adhérents.

Cette motion intéresse, non seulement la coopération viticole, mais tous les groupements coopératifs de l'agriculture française. Nous espérons qu'aucun d'eux ne nous ménagera son appui le plus résolu.

L'inter-groupe parlementaire constitué pour la défense du Statut fiscal des coopératives agricoles de production, de transformation et de vente se doit à lui-même de ne pas laisser commettre l'impardonnable erreur qui pèserait longtemps et lourdement sur l'avenir de la cause qu'il a faite sienne.

Montpellier, le 2 janvier 1939.

RAVEL,
Président de la « Confédération Générale des caves coopératives ».

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Dégustation de vins d'hybrides. — Nous rappelons aux viticulteurs qui s'intéressent à la culture des hybrides producteurs, que le Syndicat Agricole de la Haute-Garonne a décidé d'organiser, comme tous les ans, une semaine de dégustation de vins d'hybrides.

Les opérations de la Commission de dégustation auront lieu du 24 au 30 mars 1930.

Une réunion se tiendra le 30 mars, au cours de laquelle aura lieu la lecture du palmarès et du rapport. Les viticulteurs seront invités à prendre part à la discussion qui suivra.

Le Syndicat Agricole de la Haute-Garonne prie les viticulteurs désireux d'exposer des vins d'hybrides et particulièrement ceux qui ont obtenu des vins de cépage nouveaux et intéressants, de vouloir bien adresser les échantillons au siège du Syndicat, 27, place Dupuy, à Toulouse, avant le 22 mars, au plus tard.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Malgré les fêtes, ou plutôt en raison des fêtes, les transactions de gros à gros n'ont pas encore été très animées pendant la dernière huitaine. Quoiqu'il y ait toujours un petit mouvement de demandes en réassortiment, demandes portant toujours sur de petites quantités à la fois.

On a payé des vins rouges 8° du Midi, de 135 à 140 fr. ; des 9°, de 145 à 160 fr., des 10° de 170 à 175 fr. suivant qualités. En bons vins d'Algérie, des 10° ont été offerts de 170 à 180., des 11° de 185 à 190 fr. Des vins blancs de cette provenance ont vu les prix de 200 fr. pour des 12°. Tous ces taux pour l'hecto nu, et sur gares ou quais Paris.

Les ordres des clients sont toujours de faible importance chacun. Il ne semble pas que la vente ait été très forte en cette fin d'année.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 30 déc.	Cours du 6 janvier
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	136	Aramon 9,50 à 10,50	Pas de
9 à 10°.....	à	Montagne 10,50 à 12	cote
11°.....	210		
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	144 à 170	10,50	
Blanc Bourret.....			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 31 déc.	Cours du 7 janvier
—	—	—	—
8°.....	138		
9°.....	à		
10°.....	170	80 à 10· 85 à 105	85 à 105 l'hecto.
11°.....		95 à 120	95 à 120
Rosé.....	17 à 18		
Blanc de blanc.....	17 à 18		

Montpellier. — Le bureau du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, nous communique la vente suivante :

Vendargues : un lot vin rouge, 10 degrés 5, à 130 fr. l'hecto.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 27 déc.	Cours du 3 janvier
—	—	—	—
8°.....	17,25 à 18,00		
9°.....		10,00 à 12,00	Pas de cote
10°.....	le degré		
11°.....			
Vins rosés 8°.....	16,25 à 18	10,00 à 11,50	
Vins blancs	16,75 à 18		

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 6 janvier 1930 : Vins rouges, de 10,50 à 12 fr. 00 le degré.**

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 29 décembre au 4 janvier 1930** Récolte 1929. — Vins rouges, 9,50 à 11,50 le degré ; bourrets et picpouls, «« à 12 fr. ; clairettes, «« à 12 fr. ; rosés, 10 à 11,50.

Carcassonne. — **Semaine du 29 décembre au 4 janvier 1930 :**
Vins rouges, «»,«« à »«,«» le degré.

Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. Vin rouge 7 à 11°, 11 fr. 50 à 12 fr. le degré. L'hectolitre nu, suivant degré, qualité et conditions de retiraison.

Observations. — Calme dans les affaires, en raison des fêtes. Cours soutenus.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 11 fr. 00 à 12 fr. 00

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 28 déc.	Cours du 4 janvier
8°.....			
9°.....		10,00 à 11,00	10,00 à 11,00
10°.....			
11°.....	17,00		
11 à 13°.....			
12°.....			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture, réunion du 4 janvier 1930 :
Vin rouge, 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré.
Alcool, base 92° à 880 francs.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Pontevès, 580 hl. blanc, 10°6, 115 francs ; 1.000 hl. greffe, 10°1, 102 francs ; Roquebrune, 5.000 hl. rouge, 9°6, 110 francs.

Fédération de Vaucluse. — Saint-Didier, 170 hl. rouge, 11°, 165 francs ; La Tour d'Aigues, 1.600 hl. rouge, 10°, 12 fr. 50 le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Eygalières, 620 hl. rouge, 9°4, 105 fr., Saint-Cannat, un réservoir rouge, 10°, 120 francs ; St-Andiol, 400 hl. blanc; 9°3, 13 francs le degré ; 70 hl. alcool, 100°, 800 francs.

CHARENTE. — **Chepnier.** — Dans notre contrée, les grosses maisons ont acheté à 31 fr. 75, le degré-barrique, c'est-à-dire la cote, mais d'autres maisons n'ont payé que 28, puis 26 et même 25 francs le degré-barrique, ce qui est loin de contenter le viticulteur.

Faut-il attendre des jours meilleurs ? C'est ce que l'avenir nous dira.

MAINE-ET-LOIRE. — **Thouarcé.** — En ce qui concerne les prix, ils sont assez divers suivant les vignobles. On peut obtenir de la bonne marchandise à 600 francs, et même un peu au-dessous en cherchant. En qualité supé-

rieure, les récoltants demandent jusqu'à 1.000 francs, toujours à la barrique de 220 litres.

Loiret. — **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 400 à 460 francs. Vin blanc de Sologne, la pièce nu, 280 à 330 fr. Vin blanc de Blois, 230 à 280 francs les 228 litres.

Vaucluse. — **Avignon.** — Dans notre région, à défaut de cote officielle, les prix peuvent s'établir de la façon suivante : vins rouges de qualité courante, 9 fr. 50 à 12 francs ; supérieurs, 12 fr. 50 à 14 francs ; rosés ordinaires, 11 à 12 francs ; blancs de blancs, 13 fr. 50 à 15 fr. 50. Le tout selon mérite, distances et délais de retiraison.

A Tavel, on parle de 200 à 250 francs l'hecto pour les seconds choix et de 275 à 300 francs pour les premières qualités.

A Châteauneuf-du-Pape, il se fait quelques affaires en vins nouveaux, dans les prix de 800 à 1 000 francs la pièce. Les 1928 pour la bouteille commencent à s'écouler. On les paye de 1.000 à 1.200 francs, toujours à la pièce de 225 litres nu.

Var. — **Cogolin.** - Vins rouges, 10 degrés, 105 fr. ; vins rosés, 11 degrés, 130 francs, pris à la propriété. Marché très calme, vu les prix inférieurs.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 27 décembre.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	200 à 220	170 à 200
Vieux	«»« à «»»	«»» à »««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	400 à 500	350 à 450
Vieux	«»« à à «««	»«» «»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 900	500 à 700
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	««« »»à«»	»» à «««

ALGÉRIE. - **Alger.** — Du 28 décembre 1929.

Vin rouge, 1er choix 10,00 à 11,50 ; 2e choix, 9,50 à 10,00 ; 3e choix, 8,00 à 9,00 le degré.

Oran. — Du 28 décembre 1929 :

Vin rouge : 7,50 à 10 fr. 00

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, «»« à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »«» à ««« ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Narbonne. — 3/6 vin, »»» à 850 ; 3/6 marc, 775 à «»» ; eau-de-vie de marc, 765 à «»» fr. ; fine du Languedoc, 500 fr. les 60 degrés.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 7 janvier 1930

	courant	février	mars-avril
Blé	142,75 P.	144,75 P.	146,75-144,50 P.
Seigle	82 V.	84 V.	90 N.
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	84-83,75 P.	85,75-85,50 P.	87,50 P.

New York. — 2 janvier :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k ou baisse
Blés roux d'hiver.	138 3/4	122.34	131.32	— 0.61
Juillet	..., ./.	.....	.....	....
Septembre	.... ./.	.....	.....	....
Décembre	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Mais disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver nº 2 nouveau disponible «.» ./. c. le bushel («.» fr. ») les 100 kil. bigarré durum «.» ./. cents («.» fr. »).

Alger. — 28 décembre 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 141 à 142 fr
Blé tendre colon 2e choix, 138 à 139 fr
Blé dur colon 162 à 163 fr
Orge colon, 81 à 82 fr.
Avoine d'Algérie, 79 à 81 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Beaumont-sur-Sarthe (Sarthe). — Trèfle violet 450 à 500 fr. les 100 kilos.

Castelnaudary (Aude). — Luzerne de pays 550 fr. ; vesces d'hiver 200 fr. les 100 kilos.

POMMES DE TERRE

Besançon (Doubs). — Pommes de terre 55 fr. les 100 kilos.

Ganges (Hérault). — Pommes de terre Beauvais 50 à 55 fr. les 100 kilos ; Early 65 à 70 fr.

Le Vigan (Gard). — Pommes de terre 50 à 55 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise chez le livreur, en vrac. Paiement comptant. Consignation de douane et entrepôt.

Tourteaux : d'arachide en coque, disp., 102 (id.) ; janv., 102 (104) ; fév., 104 (id.) ; mars, 104 (102) ; d'arachide décortiquée, disp., 100 (id.) ; janv., 100 (id.) ; fév., 102 (id.) ; mars, 102 (100).

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 29 décembre 1929 au samedi 4 janvier 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	6.2	2 2	6	6	11.9	»	2.9	—1.2	1	1	3.1	2
Lundi	9.2	1.0	»	»	8.8	0.2	5.2	0.8	3	3	»	0.8
Mardi	12.0	8.0	8	6	0.1	4	8 8	2.5	4	2	6.7	0.1
Mercredi	11.9	9.2	12	9	1.0	0.3	12.0	3.9	8	8	0.2	«
Jeudi	9 6	4.9	13	11	1.9	4	9.8	6.3	11	10	2.8	8
Vendredi	11.8	4.8	13	11	1.9	5	6.3	0.0	8	5	2.7	5
Samedi	12.0	6.7	13	11	3.3	5	12.0	4.8	8	5	6.2	5
Total					41.2	19 0					26.1	20.9
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	10.8	4.0	»	3	13.8	2	1.5	—5.1	1	2	16.3	»
Lundi	10.1	2.2	»	6	13.5	2	1.9	—2.5	1	»	2 0	10
Mardi	12.0	8.2	«	5	5.5	9	10.4	1.0	1	1	7.4	«
Mercredi	10.8	9.5	«	11	11.2	6	13.1	3.4	4	4	8.0	»
Jeudi	10.0	5 0	»	12	2.8	2	10.0	4.3	11	10	29.8	»
Vendredi	11.4	3.5	»	12	7.2	5	4.7	—4.2	8	6	1.5	»
Samedi	12.8	6.9	»	12	5.2	5	8.0	2.9	8	5	4.7	«
Total					61.2	31 0					70.4	10
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	8.2	2.2	1	0	»	»	3.6	—0.8	1	0	2.2	0.3
Lundi	3.2	—0.3	7	3	1.3	4	6.1	—0.6	2	3	2.4	2
Mardi	12.3	6.1	9	0	»	»	10.9	3.0	4	0	9.5	«
Mercredi	15.2	6.6	9	0	2.6	«	15.8	6.8	5	0	0.1	»
Jeudi	10.2	8.3	14	12	5.9	»	5.6	5.6	12	12	30.0	0.1
Vendredi	12.4	—1.7	13	10	0.3	»	6.4	—0.5	«	10	0.1	0.5
Samedi	10.0	7.0	13	10	2.2	»	9.8	4.3	»	10	1.7	0.5
Total					12.3	4					66.6	3.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	9.9	1.7	5	1	21.7	»	8.2	3.3	10	5	6.5	»
Lundi	13.1	1.9	10	10	7.9	«	8 9	0.5	10	4	5.3	«
Mardi	14.1	8.6	6	5	9.7	3	12.5	3.1	8	2	1.8	»
Mercredi	11.6	9.8	12	11	11.9	0.3	15.2	5.3	7	4	trac.	»
Jeudi	9.9	5.1	12	11	7.4	6	13.5	8.8	13	2	10.2	»
Vendredi	11.7	4.3	13	8	9.6	11	9.2	7.0	13	12	»	«
Samedi	13.3	9.4	13	8	6.0	5.2	12.9	3.3	13	12	»	»
Total					72.9	25.5					22 8	«
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	8.2	4.1	5	4	7.4	»	17.4	7.1	11.9	9.9	«	0.5
Lundi	7.3	1.3	10	8	7.6	2.1	15.3	4.3	11.5	2.1	»	«
Mardi	15.4	5.4	7	3	0.7	2.0	12.9	5.5	11.2	1.6	«	»
Mercredi	13.1	9.9	11	8	trac.	«	18.7	2.6	17.5	0.9	«	»
Jeudi	9.1	7.5	12	10	18.2	»	13.7	4.5	16.3	10 5	0.2	»
Vendredi	13 3	3.4	14	8	«	»	17.3	2.6	13.3	3.4	1.7	»
Samedi	13.6	8.4	14	8	4.6	«	12.5	2.3	15.9	7.5	»	0.3
Total					35.7	4.1					37.6	0.8
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	12.0	6.8	7	7	»	2.0	12.5	7.6	«	»	38.0	«
Lundi	9.5	1.8	11	9	7.0	0.1	16.8	8.3	»	»	8.6	«
Mardi	17.6	4.5	11	6	1.1	0.1	18.9	10.0	»	»	»	«
Mercredi	12.3	8.5	15	11	»	»	22.7	6.7	«	«	»	«
Jeudi	10.7	8.4	16	12	0.7	»	19.4	7.6	«	«	1.0	»
Vendredi	15.8	7.2	16	12	«	»	15.5	6.0	»	«	13.3	«
Samedi	17.0	9.6	16	12	«	»	16.8	7.2	»	«	«	«
Total					8.8	2.2					67.3	»

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours